

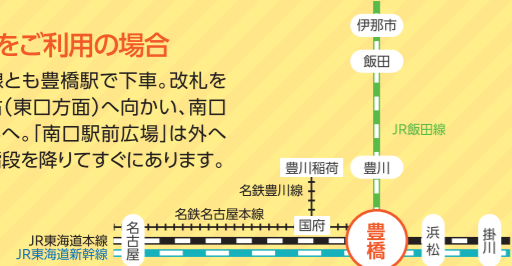
# Time Table

	豊橋駅南口駅前広場	まちなか広場	ホテルアークリッシュ豊橋 (雨天の場合開会式場)
10:00	開会式 オープニングセレモニー演奏 主催・来賓による挨拶	三遠南信軽トラ市 ご当地グルメフェア	(雨天の場合開会式場)
11:00			
12:00	三遠南信軽トラ市 フルーツ de スイーツ	sanennanshin "sake" party	地域漫才 ASANA
13:00		ご当地体験コーナー	地域解説 戸田敏行氏
14:00		三遠南信を地産地消	基調講演 金谷 俊一郎氏
15:00		ステージイベント	
16:00			

## アクセスマップ

### 鉄道をご利用の場合

各路線とも豊橋駅で下車。改札を出て右(東口方面)へ向かい、南口から外へ。「南口駅前広場」は外へ出て階段を降りてすぐにあります。



### お車をご利用の場合

- 南信方面から  
中央自動車道から土岐ジャンクションを東名高速方面へ。  
豊田ジャンクションから東名高速道路へ入り「豊川」ICまたは「音羽蒲郡」ICで降り豊橋方面へ
- 静岡方面から  
東名高速道路を名古屋方面に向かい、「豊川」ICで降り豊橋方面へ



### 主催 三遠南信地域の8信用金庫

飯田信用金庫 / アルプス中央信用金庫  
浜松いわた信用金庫 / 島田掛川信用金庫 / 遠州信用金庫  
豊橋信用金庫 / 豊川信用金庫 / 蒲郡信用金庫

※金融機関コード順

### 共催 emCAMPUS FOOD

東海地区しんきん経営者協議会

### 後援

三遠南信地域連携ビジョン推進会議 (SENA) / 信金中央金庫 / 一般財団法人しんきん経済研究所 / 公益財団法人浜松地域イノベーション推進機構 / 浜松まちなかにぎわい協議会 / 公益社団法人東三河地域研究センター / 株式会社サイエンス・クリエイティブ / 東三河懇話会 / 公益財団法人浜松・浜名湖ツーリズムビューロー / 磐田市観光協会 / 袋井市観光協会 / 掛川観光協会 / 一般社団法人豊橋観光コンベンション協会 / 一般社団法人ほの国東三河観光ビューロー / 豊川市観光協会 / 一般社団法人蒲郡市観光協会 / 株式会社南信州観光公社 / 一般社団法人長野伊那谷観光局 / 中日新聞東海本社 / 静岡新聞社・静岡放送 / 中部経済新聞社 / 東海日日新聞社 / 東愛知新聞社 / 信濃毎日新聞社 / 南信州新聞社 / 長野日報社 / 信州・市民新聞グループ / 静岡朝日テレビ / 長野朝日放送 / FM Haro! / やしの実FM / 飯田エフエム放送 / 飯田経済新聞 / 菊川市観光協会 / 御前崎市観光協会 / K-MIX / 中京テレビ放送(株) (順不同)

三遠南信  
しんきんサミット  
公式Instagram



お問合せ先

第17回三遠南信 (8信金) しんきんサミット事務局

豊橋信用金庫 事業支援部

〒440-8603 愛知県豊橋市小畷町579番地 TEL: 0532-57-7033 FAX: 0532-57-7120

第17回三遠南信 (8信金) しんきんサミット

三遠南信 無限大 しんきん 集まれば

2024年 10月12日(土) 10:00~16:00

# “食” 復活フェスタ

豊橋駅南口駅前広場  
(豊橋鉄道渥美線新豊橋駅前)  
まちなか広場  
(豊橋市駅前大通2丁目81)  
ホテルアークリッシュ豊橋  
(豊橋市駅前大通1丁目55)

「三遠南信しんきんサミット」は、三遠南信地域(愛知・静岡・長野の3県の県境にまたがる地域)に本店を構える8つの信用金庫が、地域の活性化を目的に、県境を越えて協働で開催している企画です。本サミットを通じて、三遠南信地域の魅力や、人と人の結びつきなど、様々な「新発見」の創出を目指しています。



## 2会場で開催! 三遠南信軽トラ市

会場① 豊橋駅南口駅前広場  
地元産フルーツを使用したスイーツの共演  
**フルーツ de スイーツ**

会場② まちなか広場  
NEW 信用金庫職員が推薦する  
ネクストブレイクグルメフェア  
しんきんイチ押し!  
**ご当地グルメフェア**

会場 まちなか広場  
sanennanshin "sake" party  
三遠南信地域の地酒が集結。飲み比べ必至

会場 まちなか広場  
三遠南信を地産地消  
ご当地体験コーナー  
三遠南信各地域の産業・文化・伝統などを体験しよう

会場 ホテルアークリッシュ豊橋  
しんきん講演会  
emCAMPUS FOOD

ステージ「三遠南信の人に聞く!」  
出展者と信金職員によるトークセッション

会場 ホテルアークリッシュ豊橋  
TVなどでも活躍中の人気講師による講演や地域解説・漫才などを行います



# フルーツdeスイーツ

会場  
豊橋駅南口  
駅前広場

<b>an micco (アンミッコ)</b> 花おはぎ 300円 愛知県豊橋市 残留農薬ゼロ玄米と地元産低農薬もち米を使用した安心安全食材使用	<b>Peco</b> いちごチョコクレープ 1,100円 愛知県豊橋市 地元産三河の乳製品、果物を使ったモチモチ生地、白いクレープ	<b>豊橋糧食工業株式会社 表もむぎ</b> 大麦シフォンケーキ 250円～ 愛知県豊橋市 大麦を使った食物繊維たっぷりのおいしいスイーツです。豊橋のおいしいお店とコラボして作りました。	<b>Hatake the Niwa</b> ブルーベリーピザ 600円 愛知県豊橋市 当農園で採れたブルーベリー、夏みかん、キウイフルーツなどをたっぷり使用したスイーツです。	<b>FARMERS PASSION (モルカフェ)</b> 地域のフルーツタルト 500円～ 愛知県豊橋市 コーヒー農園が直営するカフェ東三河の食材を活用したクラフトコーラやスイーツを提供します
<b>ボム de なっふる</b> りんご飴 600円 愛知県額田郡 りんごの美味しさが際立つスイーツをお届けいたします。	<b>有限会社篠原建設</b> ジェラート 600円 静岡県浜松市 凍結解凍凍結を繰り返す特殊な技術を用いて栽培した「浜名湖リキハナ」を使ったスイーツの販売。	<b>INDENファーム株式会社</b> みかんごどストリートみかんジュース 1,700円 静岡県浜松市 化学農薬・化学肥料を使用せず、地球に優しい循環する農園を目指しています。	<b>Kawaii 練りきり たなかちさと</b> 和菓子づくり体験 500円 静岡県浜松市 色んな味のおんこを使った和スイーツ「Kawaii練りきり」を作る体験です。	<b>弁天島カフェ</b> うずらプリン 400円 静岡県浜松市 浜名湖パワーフードや季節毎の旬食材を使用したプリンです。
<b>ドライフルーツ×発酵 ナチュフル</b> 発酵ドライフルーツ 550円～ 静岡県菊川市 国産果物と手作りにこだわった静岡のドライフルーツ専門店	<b>合同会社大井川地域再生</b> 大井川じゃばらグミ 2種 270円・378円 静岡県島田市 無着色無香料でとてもおいしいじゃばらグミを提供します。	<b>petit nanan</b> アイシングクッキー 550円～ 静岡県島田市 みんなが笑顔になれるようなお菓子をお届けできればと、一つ一つ丁寧に作っています。	<b>山山 SANSEN</b> 信州の空ゼリー 700円 長野県飯田市 信州の菓子工房からオリジナルのスイーツを販売いたします。	<b>道の駅 大芝高原</b> 大芝高原のおもてなしプリンズ 380円～ 長野県上伊那郡 上伊那ご当地素材が詰まった大人気の道の駅名物スイーツをお届け！



# しんきんイチ推し! NEW ご当地グルメフェア

会場  
まちなか  
広場

三遠南信地域連携ビジョン推進会議 (SENA)  
東三河・遠州・南信州地域の観光パンフレットを持って行きな!  
三遠南信観光パンフレット 無料

<b>ORIMBE by oribe</b> 和風まぜそば 900円 愛知県豊橋市 「地産のもので手作り」を	<b>marimoさんの店</b> 季節野菜のケーキサレ 350円 愛知県豊橋市 栽培期間中、農薬・化学肥料・除草剤不使用の自家製野菜を使用した商品です。	<b>FIVE VISION BREWERY</b> DAMONDE (夏みかん) 400円～ 愛知県豊橋市 原材料の一部に東三河の新鮮な農産物を使用しています。	<b>Roots7 Farm</b> 豊橋七根フランク 700円 愛知県豊橋市 豊橋の魅力ある食材を使ったメニューをキッチンカーで販売しています。	<b>とげとげバウムクーヘン専門店 Cafe みじか</b> とげとげバウムクーヘン 1,650円 愛知県豊橋市 一本ずつ丁寧に焼き上げる店内仕込みのとげとげバウムクーヘン
<b>HIRO FOODS</b> チュロス 500円 愛知県豊橋市 ブランデーで大人気の料理や、大人気のミニチュロスがあります。	<b>地域商社みかわ株式会社</b> 大葉たこせん 400円 愛知県豊川市 豊川の魅力を発信すべく、豊川産の大葉や佃煮を提供します。	<b>本格出汁巻 健</b> こだわりの出汁巻き 600円～ 愛知県豊川市 注文を受けてから1本1本焼き上げる本格出汁巻きをぜひご賞味ください。	<b>ミモザ</b> ワッフル 150円～250円 静岡県浜松市 地場の季節の食材を使った和洋菓子と手作りドリンクを販売	<b>コッペのばんきち</b> 揚げパン (濃茶他) 300円 静岡県浜松市 ふんわりもちもち自家製の自家製コッペパンで作るサンドや揚げパンをお楽しみください!
<b>浜松餃子のマルマツ</b> 薄皮浜松餃子 300円 静岡県浜松市 1966年創業餃子一筋のマルマツ浜松餃子をご家庭で!	<b>うなぐん号</b> うなぎパイジェラート 550円 静岡県浜松市 自家製ミルクシュワードにうなぎパイをブレンドしたジャリジャリ食感がたまらないうなぎパイアクトリー限定スイーツです。	<b>DeDeDe</b> キャラメルサンドクッキー 350円 静岡県島田市 濃厚生キャラメルにココナッツがクセになるクッキーサンド	<b>Trattoria Gastronomica MONDO.</b> 伊那谷ガレット 1,300円 長野県飯田市 南信州の食材や旬を大切に、手仕事にこだわった伊那谷の「う」をお楽しみください。	<b>かやぶきの館</b> かあちゃんの手作りおやき 200円 長野県上伊那郡 信州の郷土食おやき。特製の餡を包んで蒸しています。

会場  
ホテル  
アーグリッシュ  
豊橋

## しんきん 講演会

※事前申込が必要です

基調講演 14:00～15:00  
金谷 俊一郎氏  
歴史コメンテーター



## 食と歴史で紐解く三遠南信

地域漫才 13:00～13:10

ASANA  
吉本興業所属  
豊橋市住みます芸人

三遠南信FOODは∞に旨し!  
どうまい飯食い方の流儀

地域解説 13:15～13:55

戸田敏行氏  
愛知大学地域政策学部教授  
三遠南信地域連携研究センター長

三遠南信地域が広域連携する意義と取り組み

## 三遠南信を地産地消

### しらすと大葉のマルゲリータ

10月12日 限定メニュー

東三河の「食と農」についての魅力を発信する「emCAMPUS FOOD」が提供する10月12日限定メニュー。当日は東三河に加えて、遠州や南信州のご当地食材をふんだんに使ったオリジナルメニューを提供いたします。ご賞味あれ!

## ご当地体験コーナー

会場  
まちなか  
広場

with flowers nori  
フラワーアレンジメント 2,000円 (お土産つき)  
お花のある暮らし... 週末半島のお花を使ってオリジナルアレンジを作ってみませんか  
オアシスにお花を挿していただけます

菊川市茶業協会  
深蒸し菊川茶手揉み体験 (無料)  
お茶のまち「静岡県菊川市」の特産品「深蒸し菊川茶」の手もみ体験ができます。

有限会社関島水引店  
水引のストラップ作り (無料 お土産つき)  
のし袋の結び、あわじ結びを使って、水引の小物を作ってみよう。(ストラップ、髪飾り、帯挿しほか)  
人と人をつなぎ、心と心をつなぐ。飯田の水引。結んで解る、おもいやりの心

## sanennanshin "sake" party

会場  
まちなか  
広場

<b>福井酒造株式会社</b> 特別純米酒 四海王 夢吟香 夢吟香	<b>合名会社伊勢屋酒店</b> 周太郎 純米吟醸 無濾過生原酒 SYU-TA RO	<b>関谷醸造株式会社</b> 一念不動 特別純米 心やふるし	<b>花の舞酒造株式会社</b> Abyss Sparkling (アビススパークリング)
<b>千寿酒造株式会社</b> 千寿白拍子 酒母酒 earth	<b>株式会社土井酒造場</b> 開運 大吟醸	<b>喜久水酒造株式会社</b> 純米吟醸 猿庫の泉	<b>Farm&amp;Cidery KANESHIGE</b> FARMER'S CRAFT CIDER Apple Brewing FARMER'S CRAFT CIDER ORIGINAL DRY
<b>信州まし野ワイン株式会社</b> MASHINO りんごワイン	<b>小野酒造店株式会社</b> 夜明け前 純米吟醸 生一本	<b>米澤酒造株式会社</b> 今錦 純米吟醸 金紋錦	<b>株式会社仙醸</b> 黒松仙醸 純米大吟醸 山恵錦 磨き40 黒松仙醸